

雲南省疾控中心預警：儘量不要食用野生馬蜂蜂蛹 以免中毒

發佈日期：2017年9月19日 來源：雲南省消費者協會

蜂蛹是雲南人愛吃的一種美食。但若食用不小心可能導致中毒，甚至危及生命。9月18日，省疾控中心提醒，儘量不要食用野生馬蜂蜂蛹，以免發生中毒。

專家介紹，食用普通的蜜蜂蜂蛹一般不會引起中毒，引起中毒的多為野生馬蜂蜂蛹（包括胡蜂和黃蜂等）。此類蜂採花不釀蜜，以花蜜、昆蟲、果汁、嫩葉等為食，經卵、幼蟲、蛹和成蟲四個蟲態，1年可繁殖3代，因此全年均有中毒事件發生。

據悉，導致蜂蛹中毒的原因包括天然蜂毒、過敏性中毒、有毒植物的蜜源或花粉、過量食用馬蜂“幼蟲體內糞便”、食用過量腐敗變質的蜂蛹等。

省疾控中心專家表示，食用蜂蛹中毒的潛伏期大約2~4小時，中毒嚴重程度與攝食蜂蛹的數量多少有關。中毒病人早期可出現噁心、嘔吐、腹痛、頭暈、乏力及皮膚瘙癢等症狀，嚴重的可出現陣發性痙攣、突然昏厥、陣發性抽搐、甚至呈驚厥狀態。

“一旦發生中毒，應儘快到就近醫院搶救。儘快採取催吐、洗胃和導瀉或高位灌腸排毒等措施。”該專家強調，預防食用蜂蛹中毒，應慎重食用野生蜂蛹。集體用餐時，最好不要加工食用野生蜂蛹；加工蜂蛹時，要注意將蛹和幼蟲分開，幼蟲必須用沸水燙後除去體內的“黑心”（糞便），然後與蛹合併油炸；蜂蛹蛋白質豐富，成分複雜，一次切勿食用太多；若食用蜂蛹2~4小時後，出現噁心、嘔吐、腹瀉、腹痛、頭昏、頭痛和全身麻木等症狀，請及時到就近醫院診治；過敏性體質的人切勿食用蜂蛹；勿食用腐敗變質的蜂蛹。